

UN FOUR SUR VOTRE CUISINIÈRE

Le four d'appoint Omnia est une invention astucieuse qui vous permet de faire des gâteaux, du pain et des plats au four sur votre cuisinière. Omnia est facile à utiliser, n'exige aucune installation et fonctionne sur toutes les cuisinières.

Trois pièces

Omnia se compose de trois pièces : un châssis en tôle d'acier que l'on place avec le trou central juste au-dessus de la flamme ou au milieu de la plaque électrique, un moule d'aluminium dont le trou central diffuse la chaleur supérieure et un couvercle d'aluminium. Le moule a une contenance de 2 litres et, lors de la cuisson, on le place sur le châssis avec le couvercle par-dessus. Le couvercle est percé de manière à laisser s'échapper la vapeur et il est suffisamment haut pour laisser aux gâteaux et aux pains la place de lever convenablement.

AVERTISSEMENT : toutes les parties du four chauffent, utilisez toujours des poignées isolantes ou similaire.

MODE D'EMPLOI

Feu doux et moule beurré

Le moule doit être bien beurré et même saupoudré de chapelure pour faire du pain ou des gâteaux. Faites cuire à feu doux. Si le four est trop chaud (notamment parce que le feu est trop fort, la durée de cuisson trop longue, et/ou que le moule n'est pas assez rempli) la couleur rouge du couvercle change. Cela n'affecte pas la fonction, mais seulement l'aspect. Il peut sembler un peu inhabituel d'utiliser un four sans thermomètre ni thermostat et puisque les cuisinières ont des puissances différentes, il faut tout simplement procéder à tâtons.

Lors de la première utilisation, le four peut fumer un peu.

C'est totalement sans danger et cela n'affecte ni l'entourage, ni la nourriture qui est dans le four.

Lavez le moule d'aluminium de préférence à la main. Les produits de vaisselle, en particulier pour lave-vaisselle, peuvent décolorer la surface du moule. Lorsque le four n'est pas utilisé, nous recommandons d'huiler le châssis.

ATTENTION : Évitez d'utiliser des couteaux coupants ou des outils pointus dans le moule d'aluminium.

Sur une plaque électrique

Placez le châssis au milieu d'une plaque de la bonne dimension. Allumez la plaque à la chaleur maximum, 3 à 5 minutes avant la cuisson. Baissez ensuite à la chaleur moyenne, ou une unité plus bas, et posez le moule (avec le couvercle dessus) sur le châssis. Le temps de cuisson est à peu près la même que dans un four habituel. Si vous n'avez pas « préchauffé » la plaque, ajoutez au temps de cuisson le temps de préchauffage de la plaque.

Sur une flamme

Allumez le feu et réduisez la chaleur à juste au-dessus du petit feu. Placez le four Omnia juste au-dessus de la flamme. Le temps de cuisson est à peu près le même que dans un four ordinaire, mais peut varier un peu selon le combustible utilisé et la puissance du brûleur.

Vérifiez de temps à autre que la flamme brûle convenablement.

RECETTES

Vous pouvez faire cuire dans Omnia pratiquement tout ce que vous faites cuire au four, vous pouvez vous en servir comme de n'importe quel four. Faites vos recettes favorites ou essayez les recettes ci-contre. Vous trouverez d'autres recettes sur le site électronique www.omniasweden.com.

Simple, rapide et facile

Tous les pains prêts à cuire, comme les baguettes et les croissants, ainsi que la plupart des mélanges pour gâteaux ou pains sont faciles à utiliser avec Omnia. Suivez leurs modes d'emploi respectifs.

GRATIN DE RIZ AU POULET

1 oignon
 1 cuillerée à soupe d'huile
 1 1/2 dl de riz Bashmati
 1 cuillerée à café de sel
 ½ cube de bouillon de poule
 + 3 1/2 dl d'eau
 ½ poulet grillé
 Facultatif : noix de cajou

SAUCE POUR LE GRATIN

1 1/2 dl de crème fleurette
 3 cuillerées à soupe de mayonnaise
 allégée
 3 cuillerées soupe de sauce chili
 Curry

POUR SERVIR :

Salade et (facultatif) pain à l'ail

Beurrez le moule. Hachez l'oignon et faites-le revenir dans l'huile. Ajoutez le riz et mélangez. Ajoutez le sel et le bouillon de poule dilué dans l'eau. Laissez mijoter à couvert pendant environ 10 minutes. Versez le tout dans le moule. Enlevez la peau du poulet et coupez-le en petits morceaux. Placez les morceaux sur le riz et ajoutez éventuellement les noix de cajou. Fouettez légèrement la crème fraîche. Mélangez la mayonnaise et la sauce chili. Incorporez la crème et assaisonnez au curry. Étalez la sauce dans le moule et faites gratiner pendant environ 25 minutes.

TARTE AU BLEU ET AU FROMAGE

PÂTE

150 g de beurre
 3 dl de farine
 Une pincée de sel
 1 cuillerée à soupe d'eau

FOURRAGE

1 poivron rouge
 60 à 70 g de jambon fumé
 Au moins 6 grandes feuilles de basilic
 150 g de fromage à moisissure bleue
 3 œufs
 2 1/2 dl crème fraîche liquide
 Poivre de Cayenne

Répartissez le beurre dans la farine avec le sel. Ajoutez l'eau et mélangez pour faire une pâte. Placez la pâte dans un sac plastique et laissez-la reposer aussi froid que possible pendant au moins une heure (si vous n'avez pas la patience d'attendre, ce sera bon quand même).

Beurrez le moule. Formez la pâte en un rouleau. Placez ce rouleau dans le moule et étalez la pâte jusqu'aux bords. Hachez le poivron et le jambon et placez-les dans le moule, avec le jambon par-dessus. Émincez le basilic. Émiettez le fromage dans le moule et finissez par le basilic.

Mélangez les œufs, la crème fraîche et le poivre de Cayenne et versez précautionneusement sur le fond de tarte. Faites cuire jusqu'à ce que le fourrage se fige, environ 60 minutes.

FILET DE PORC FOURRÉ AU BACON ET AU FROMAGE

1 filet de porc d'environ 500 g
 4 à 6 tranches de bacon
 Environ 70 g de fromage type roquefort ou à l'ail
 2 à 3 dl grädde
 1 cuillerée à soupe de soja
 Sel, poivre
 4 à 5 cure-dents

POUR SERVIR :

Riz ou pommes de terre nouvelles et légumes

Beurrez le moule. Dénervéz le filet de porc et fendez-le en longueur. Placez des tranches de bacon le long des deux côtés et remplissez de fromage.

« Refermez » le filet avec des cure-dents, placez-le dans le moule et placez le four Omnia sur la cuisinière selon le mode d'emploi pendant environ 15 minutes, ou jusqu'à ce que le filet ait commencé à prendre couleur.

Mélangez la crème fraîche et le soja, versez sur le filet et faites cuire encore 15 minutes environ.

Le temps de cuisson peut varier un peu selon l'épaisseur du filet.

PAIN AU THYM

2,5 dl d'eau tiède à environ 35°
 8 g de levain en poudre
 2 cuillerées à café de sel
 1 cuillerée à café de sucre en poudre
 8 dl de farine
 4 g thym sec
 graines de sésame

Mesurez tous les ingrédients et mélangez-les pour former une pâte brillante et souple. La pâte est prête lorsqu'il est possible de la tirer sans qu'elle casse. Laissez reposer environ 15 minutes. Formez le pain à votre convenance, par exemple en une tresse. Dorez le moule à la margarine (liquide) et saupoudrez de graines de sésame de manière à couvrir l'intérieur du moule. Placez la pâte et laissez lever environ 60 minutes. Faites cuire au four selon le monde d'emploi pendant environ 60 minutes.